



Imagem

SEMANA 25 a 29 Maio de 2026

			Energia (kj)	Energia (Kcal)	Lípidos (g)	Saturados (g)	HC Totais (g)	Açúcar (g)	Sal (g)
2F	Sopa	Couve-flor	223	53	2	0,3	9,0	2,1	0,2
	Prato Principal	Empadão de carne (porco e vaca)	578	138	6	2	12	4	0,4
	Vegetariano	Soja estufada com esmagada de batata	706	169	1,1	0,1	14,4	1,3	0,1
	Vegetais	Alface, couve roxa e cenoura ralada	74	18	0	0,0	5,0	2,1	0,3
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	238	57	0	0	14	13	0
3F	Sopa	Lentilhas com cenoura	501	120	1,2	0,2	20,5	1,7	0,1
	Prato Principal	Massada (cotovelinhos) de pescada com coentros	661	158	2,2	0,2	10,7	1,4	0,2
	Vegetariano	Massada (cotovelinhos) de grão com cenoura e couve	601	144	2	0	26	2	0,1
	Vegetais	Pepino, beterraba e tomate	66	16	0	0	4	2	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	238	57	0	0	14	13	0
4F	Sopa	Feijão Verde	198	47	1,5	0,2	8,9	2,2	0,2
	Prato Principal	Chili com arroz branco (carne de vaca picada com feijão)	478	114	3,4	0,5	28,1	0,9	0,2
	Vegetariano	Seitan estufado com arroz branco	350	84	2	0,3	16,5	0,7	0,1
	Vegetais	Legumes incorporados no prato							
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	238	57	0	0	14	13	0
5F	Sopa	Caldo Verde	336	80	1,4	0,2	9,0	1,6	0,1
	Prato Principal	Paloco à Gomes de Sá (batata, cebola, ovo, salsa)	394	94	2,4	0,5	9,5	0,6	1,5
	Vegetariano	Tofu à Gomes de Sá (batata, cebola, alho francês, salsa)	399	95	5,3	1	10	1,2	0,1
	Vegetais	Brócolos, cenoura e couve flor	116	28	0,5	0,1	9,0	1,9	0,5
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)/Purê de fruta	242	58	0	0	25	13,2	0
6F	Sopa	Feijão branco com espinafres	399	95	1,3	0,2	14,5	1,8	0,2
	Prato Principal	Arroz de aves (arroz, frango, peru, ervilhas, tomate, pimentos e cenoura)	630	151	4,8	1,5	18,6	0,9	0,2
	Vegetariano	Paella vegetariana (arroz, seitan, pimentos, tomate, ervilhas, cenoura, açafrão)	623	149	3	0,5	10,0	1,7	0,2
	Vegetais	Legumes incorporados no prato							
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	238	57	0	0	14	13	0

Fruta sujeita a alteração, para uma melhor gestão da maturação da fruta da época e redução do desperdício alimentar. **Alérgenos:** Por favor, informe-se junto da nossa Equipa. Não é possível excluir o risco de contaminação cruzada neste restaurante. **Declaração nutricional** apresentada por 100g/100ml de produto. Este estabelecimento dispõe de **Livro de Reclamações**. ASAE: Rua Rodrigo da Fonseca, 73 — 1250-096 Lisboa
Fruit subject to change for better management of seasonal fruit ripening and food waste reduction. **Allergens:** Please ask our staff for more information. Cross-contamination cannot be excluded in this restaurant.
Nutritional information provided per 100g/100ml of product. This establishment has a **Complaints Book**.